

시라카미 산지의 일본술

니혼슈(일본술)는 쌀, 효모, 물로 만든 양조주입니다. 일본에서는 유사 이전부터 다양한 형태로 이 술을 마셔왔습니다. 시라카미 산지에서는 산에서 미네랄 성분이 적은 깨끗한 샘물이 흐르고, 평지의 논에서는 섬세한 맛과 향으로 전국적으로 유명한 쌀이 재배되고 있습니다. 이것들이 함께 어우러져 이 지역만의 훌륭한 토속주를 만들어 냅니다.

오늘날 이어져 내려오고 있는 일본술 제조 기술의 대부분은 **창고를 관리하는 구라모토(양조가)들에 의해** 16 세기까지 확립된 것입니다. 그 기술이란 정미, 가열 살균 공정, 나무통을 이용한 저장 등입니다. 19 세기가 되면서 양조가들은 찐쌀에 누룩이라고 불리는 효모를 넣어 발효하게 되었습니다. 이는 일본술의 맛에 다양성을 더하는 요소 중 하나입니다. 또 하나의 중요한 요소는 정미입니다. 구체적으로는 쌀알 주위를 얼마나 깎아낼 것인가 하는 것입니다. 단백질 외피가 제거되면 남은 전분의 중심부가 발효혼합물의 더 큰 비중을 차지하게 되어 최종적인 풍미에 변화를 줍니다. 다이긴조라고 알려진 고급 사케(술)의 경우 적어도 쌀알의 50%를 제거해야 하는데, 가장 비싼 품종의 경우 하나하나의 쌀알 주위를 70%나 제거해야 합니다.

시라카미 산지의 아키타 쪽에는 야마모토 주조점과 기쿠스이 주조 두 곳의 양조장이 있습니다.

야마모토 주조점

핫포초의 야마모토 주조점은 1901 년 당시 작은 어촌 마을이었던 하치모리무라에서 문을 열었습니다. 신선한 샘물을 바닷가에 있던 창고까지 파이프를 보내기 위해 마을 주민들은 길이 3km 가 넘는 자가 수도관을 설치했습니다. 초기에는 도지(일본술 제조 현장을 관리하는 책임자)에 의한 관리 체제였지만, 최근에는 직원이 주체적으로 임할 수 있는 체제를 채용하게 되었습니다.

야마모토 주조점에서는 등급이 다른 준마이슈(당분과 양조 알코올을 첨가하지 않고 제조한 술)만 생산합니다. 준마이의 풍미는 쌀에 크게 좌우되기 때문에 쌀의 품질이 가장 중요합니다. 야마모토 주조점은 쌀의 품질 기준을 충족하기 위해 직접 술을 빚는 쌀을 재배하고 있습니다. 약 절반은 유기농 재배로 농약과 화학비료를 사용하지 않고 재배되고 있습니다.

기쿠스이 주조

노시로시의 기쿠스이 주조는 1875 년에 창업했습니다. 기쿠스이 주조는 1900 년에 건설된 길이 100m 의 철도용 지하 터널의 터를 일본술 저장고로 사용하고 있습니다. 그렇기에 일 년 내내 이상적인 실온인 12 도로 유지되고 있습니다. 기쿠스이 주조에서는 저렴한 종류부터 한 병 10 만 엔인 다이긴조까지 폭넓은 가격대의 일본술을 생산하고 있습니다. 또한, 지역의 정체성과 노시로 마을과의 강한 유대를 중요하게 여기고 있습니다.

시대와 함께하는 변화

일본술은 오랜 역사가 있음에도 불구하고 전국적인 생산량은 1970 년대 초반의 정점 때의 3 분의 1 까지 축소되었습니다. 이는 소비자, 특히 젊은이들이 다른 음료를 마시게 된 것이 영향을 미치고 있는 것입니다. 그래서 100~330 년의 역사를 가진 유서 깊은 5 곳의 주조회사가 사업을 활성화하기 위해 그룹을 결성했습니다. 스스로를

NEXT5 라고 부르는 이 비교적 젊은 경영자들은 새로운 아이디어를 받아들이지 않는 일이 많은 연장자 도지와 의 갈등 등 비슷한 문제에 직면해 있었습니다. 그들은 협력하여 새로운 음료(스파클링 술 등) 양조, 젊은 층의 소비자에게 어필하는 마케팅 전략을 수립하고 해외 시장 진출에 힘쓰고 있습니다. 야마모토 주조점의 현재 경영자인 야마모토 도모후미 씨는 NEXT5 멤버 중 한 명이며, 야마모토 주조점은 현재 12 개국에 수출하고 있습니다.